

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 07-194337

(43)Date of publication of application : 01.08.1995

(51)Int.Cl.

A23L 1/30
C12G 3/02

(21)Application number : 04-157208

(71)Applicant : NAKAYAMA HIROMASA

(22)Date of filing : 04.05.1992

(72)Inventor : NAKAYAMA HIROMASA

(54) PRODUCTION OF PINE LEAF LIQUOR FORMED BY ACTION OF ENZYME ATTACHING TO PINE LEAF ON THE MIXTURE OF PINE LEAF, SUGAR AND WATER AND PINE LEAF ESSENCE FROM EXUDATE OF PINE LEAF WITH BREWED ALCOHOL

(57)Abstract:

PURPOSE: To provide a method and an apparatus for producing an alcoholic beverage of higher than 65.5° alcoholic degree from pine leaf alcohol prepared by decomposition of the essential components of pine leaves by the action of enzymes attaching to the pine leaves and further, preparing pine leaf essence by concentrating the beverage under vacuum.

CONSTITUTION: The pine leaf liquor, an alcoholic solution of pine leaf components prepared by treating pine leaf with enzymes attaching to the pine leaves is combined with an alcoholic solution prepared by exuding pine leaves in brewed alcohol and the product is adjusted in its alcohol degree to 65.5° or higher to give the product. The product is concentrated to give pine leaf essence.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 04.05.1992

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 16.01.1996

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平7-194337

(43) 公開日 平成7年(1995)8月1日

(51) Int.Cl. ⁴	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 23 L 1/30	B			
C 12 G 3/02	119 A			

審査請求 有 請求項の数 1 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平4-157208

(22) 出願日 平成4年(1992)5月4日

(71) 出願人 592129914

中山 博正

高知県土佐郡土佐山村西川104番地

(72) 発明者 中山 博正

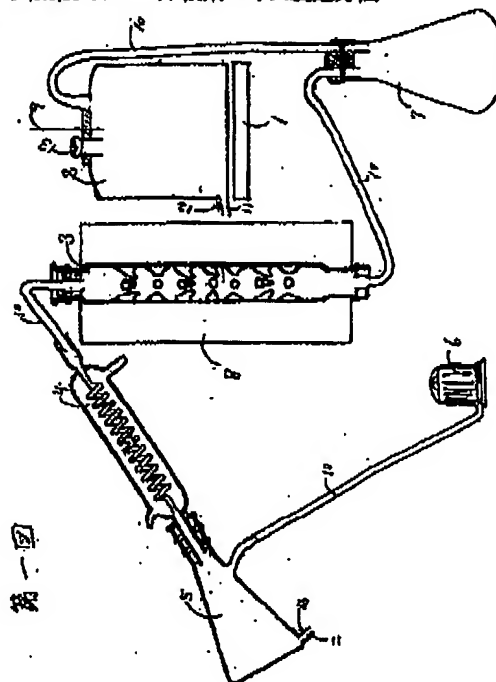
高知県土佐郡土佐山村西川104番地

(54) 【発明の名称】 松葉、砂糖、水、混合により松葉に附帯する酵母菌作用によって生ずる松葉酒溶液と醸造アルコールに松葉混入により生ずる松葉浸出液より松葉アルコール松葉エキス製造方法

(57) 【要約】

【目的】 松葉に附帯する酵母菌の作用により松葉精分を分解した松葉酒より高度65.5度以上の酒精度を有する製品を製造、更に減圧による松葉エキスを造る方法及び其の装置を提供する。

【構成】 松葉に附帯する酵母菌による松葉酒松葉成分溶解液並びに醸造アルコール松葉浸出液（松葉酒になる）両液を酒精度65.5度以上の製品に製造、残液をエキスを煮詰めて製品とする松葉エキス。



第一図

(2)

特開平7-194337

1

【特許請求の範囲】

松葉精分の含有の松葉アルコール、松葉エキス製造方法、装置。

【発明の詳細な説明】

松葉の持つ特性は、古来よりよく知られて居る。薬効を高める為、又は各人の好み、体質に合致する為本願方法装置により酸及び不潔物質と思はれる水溶液物を除き、松葉の香りを保持させ美味出来る製品として広く愛用される事を期待し、人体の健康に役立てる目的を有する。以下（イ）より順を追って説明を述べる。

（イ） 装置の作動

第一図2蒸溜用釜に第二図15の如く原酒を注入次に第二図1加熱器にスイッチを入れる又第二図面6減圧ポンプにもスイッチを入れる、熱源は現在電熱器であるも其の他の熱源が利用出来る。2蒸溜用釜より蒸発したる蒸気は7蒸気調整器を経て10の導管を通じて3の分溜管に蒸発して行く。ここで蒸気は分溜管内で分溜作用をされて、松葉特有の揮発精分が4の蛇管に移行して冷却され液体となり第二図面5の点線16の如く溜出する。蒸溜用釜には、エキス分が飴色を呈し粘性を有するまでに蒸発、エキス状として収量する。図面6の減圧ポンプの作動によって蒸溜用釜内は減圧されるので釜内の温度は最高でも91度～92度である。

（ロ） 収 量

本願方法装置によって生産する製品、松葉物質含有のアルコールは現在時点で1回精製で、酒精計で65.5度のものが松葉酒原液5.400mlで504mlを製造出来る、エキス分984mlを得る、原液の出来具合により優劣は有る。

（ハ） 本願原液松葉酒とは松葉に附帯して居る亀形酵母菌を以て砂糖に作用し発酵作用を起し松葉成分を溶解するものと考へられる、昔より之を松葉酒として民間に愛用されたものである。此の程、酒精分が相当認められるので本願の発案に及んだので、更にエキス分が本願装置により確認され発明申請をお願い致す訳である。

（ニ） エキス成分については朝鮮人参エキスと同じ面の点もあり古来より松葉は人体に良いと言はれた理由にもなる。本願の最も基本になる着想は松葉酒の中に含有するエキス成分がアルコール其の他の成分を含有吸収する力が有り、貴重なる新物質を質隠して居るのを発見したる事にある。よって本願装置方法により、松葉特有成分を有するアルコール、特殊吸収作用を持つ松葉エキスが生れるのである。本願は松葉酒中の味の障害になる酸類を除く事により、強度最良質の製品を精製出来る事が本願特許願、発明の構成でもある。

（ホ） 本願製品の利用

松葉成分の含有のアルコールは医薬用消毒用、化粧品混

2

入用、飲用酒類用として、酸の少ない松葉酒、強度のアルコールが出来るので、松葉ウイスキーと名命して商品利用が出来る。松葉成分含有の酒類は、特殊の松葉成分があるので人体に及ぼす影響は良好な作用がある。松葉エキスは、お湯に溶解して飲用、其の他吸収作用を利用した応用範囲は広い、健康食品として愛用出来る。松葉アルコール58度のもので切傷の治療に当る、結果としては先づ消毒の点では申し分ない、現在使用されて居るエタノール（消毒用）より優れて居る小さい傷なら其のまゝ治癒される、痛みの激しい細菌であっても痛みが止まり治癒する事が出来る。本願の松葉アルコールは単にアルコールのみでなく特殊の医療的薬効成分がアルコールに吸収されて居るものと思はれ今後の研究が大いに望まれて居る。

（ヘ） 質隠しの一例

上述記載質隠しの一例を上げれば次の点が上げられる。本願松葉エキス34mlを360ml酒精度46度に加へると酒精度は5度になる41度は性質を隠した事になる、又エキスの吸収力が強い事が証明出来る

（ト） 松葉酒の製造方法

松葉300グラム砂糖500グラム容積1800mlに水を混入毎日振動して20日間以上行い飲用に供する事が出来る、本願実験の原酒は3ヶ月間のものである。

（チ） アルコールによる浸出松葉溶液

アルコールによって松葉浸出液を本願装置に掛けると、松葉成分の含有された特質あるアルコールが回収出来る。そして更に良質のエキスが収量されるアルコールによる浸出松葉溶液は上記（ト）の松葉酒とは成分が異なりアルコールに溶出した松葉成分は有機化合物を行い未発見の成分が本願装置で明らかに成りつつあり現在ニク臭も見られて居る。

（リ） 上述酵母菌による松葉成分溶液とアルコールに溶出したる松葉成分此の二種類に掛かる新物質製造本願装置方法よろしく願ひ申上ります。

【図面の簡単な説明】

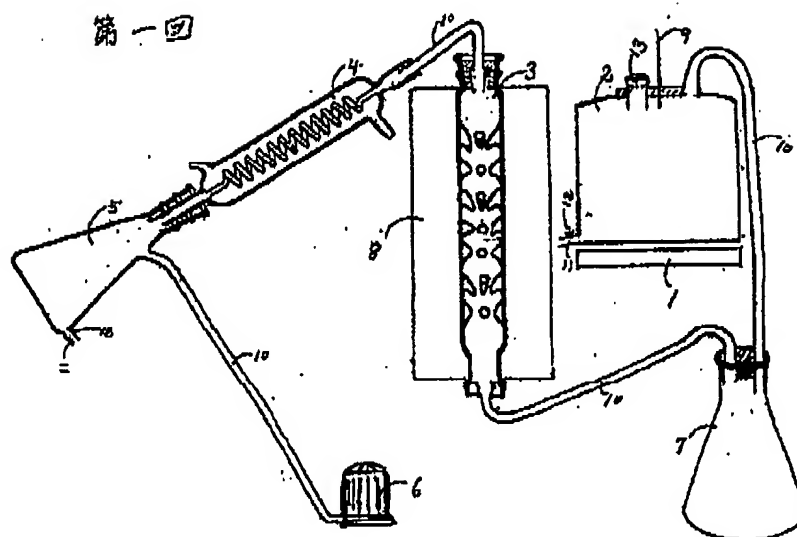
この発明による二葉の図面は本願装置の斜視図であり、第一図は装置の全容であり第二図は作動図である。図面3、4、5、7…は透明ガラス製として製図してある。図面1は第一図第二図共に加熱器である 2…蒸溜用釜である 3…分溜管 4…冷却用蛇管 5…は松葉アルコール溜出受け 6…減圧ポンプ 7…は蒸気調整器。急激な沸騰をここで押へる。8…分溜管を取り着ける金属の箱形枠である。9…温度計 10…導管 11…製品流出口 12…コック 13…原料注入口 14…松葉エキス表示線 15…本願松葉酒注入状態線 16…松葉アルコール溜出表示線

17…急激な沸騰液、流出液状態表示線。

(3)

特開平 7 - 1 9 4 3 3 7

【第 一 圖】



【第 二 圖】

